

Owocowe ciasto na śniadanie

KOMPLET CIASTO ŚNIADANIOWE

Ciasto

CIASTO ŚNIADANIOWE	1.500 g
Białko, płynne	600 g
Olej roślinny	750 g
Woda	900 g
Cukier puder	150 g
łącznie Ciasto	3.900 g

Warstwa z owocami:

Owoce mrożone	1.200 g
SAFTBINDER	30 g
łącznie Warstwa z owocami:	1.230 g

Dekoracja

GLANZ KLAR 20	20 g
Cukier	250 g
Woda	1.000 g
łącznie Dekoracja	1.270 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia.

czas mieszania: 6 minut

Wierzch ciasta posypać KOMPLET Saftbinder w ilości 20 g. Pozostałą ilość wymieszać z owocami i równomiernie rozłożyć na wierzchu ciasta. Całość wypiec.

temperatura pieczenia: 150 °C

czas pieczenia: 70-80 minut

KOMPLET Glanz Klar zagotować z wodą i cukrem, gorącym żelem udekorować wierzch ostudzonego ciasta.

naważka żelu: 400 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com